

WINTER

Salate, Vorspeisen oder als Hauptspeisen

		kleiner
■ Saisonsalat	Fr. 8.50	Fr. 7.50
<small>Verschiedene Blattsalate mit Hausdressing oder Balsamicodressing</small>		
■ Gemischter Salat	Fr. 10.50	Fr. 9.50
<small>Fünf bis sechs hausgemachte Salate mit saisonalen Garnituren</small>		
■ Nüsslisalat mit Ei und gebratenen Speckstreifen	Fr. 13.50	Fr. 11.50
■ Farmersalat	Fr. 10.50	Fr. 9.50
<small>Verschiedene Blattsalate mit Karotten, Maiskörner, Dörrtomaten, gefüllten Oliven, Sbrinz und Croûtons</small>		
	Hauptspeise	Vorspeise
■ Hausgemachte Käsekroketten	Fr. 18.00	Fr. 13.50
<small>dazu ein Bukett von Saisonsalat an Balsamicodressing, Sellerie- und süsssaurer Linsensalat</small>		
■ Black Tiger Krevetten in Knusperpanade	Fr. 19.00	Fr. 14.50
<small>mit süsser Chilisauce dazu ein Bukett von Saisonsalat an Balsamicodressing, Sellerie- und süsssaurer Linsensalat</small>		
■ Swiss Beefsteak-Tatar	Fr. 32.00	Fr. 17.50
<small>mit Butter und Toastbrot</small>		

Suppe

■ Kürbiscrèmesuppe mit Kokosmilch, Ingwer, gerösteten Kürbiskernen und Rahmtupf	Fr. 9.00	Fr. 8.00
---	----------	----------

Warme Hauptspeisen

		kleiner
■ Panierte Schnitzel vom Schwein Pommes Frites	Fr. 22.00	Fr. 19.00
■ Schnitzel vom Schwein Rahmsauce mit Pilzen Nudeln und frischer Fruchtspiess	Fr. 27.00	Fr. 23.00
■ Steak vom Schwein „Maison“ Rahmsauce mit Pilzen und Pfeffer Nudeln Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur	Fr. 31.00	Fr. 27.00
■ Steak vom Schwein mit Kräuterbutter Countrikartoffeln Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur	Fr. 31.00	Fr. 27.00
■ Cordon-Bleu Schweiz vom Schwein mit Schinken und rezentem Emmentaler gefüllt Pommes Frites Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur	Fr. 31.00	Fr. 27.00
■ Cordon-Bleu Italien vom Schwein mit Schinken und Gorgonzola gefüllt Pommes Frites Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur	Fr. 31.00	Fr. 27.00
■ Swiss Gourmet Beef Entrecôte mit Kräuterbutter Countrikartoffeln Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur	Fr. 41.00	Fr. 35.00
■ Swiss Gourmet Beef Entrecôte mit Pfeffersauce Röstikroketten Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur	Fr. 42.00	Fr. 35.50
■ Swiss Gourmet Beef Entrecôte würfel Stroganoff Nudeln Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur	Fr. 40.00	Fr. 34.00

kleiner

■ Lammrückenfiletstreifen an Whiskyrahmsauce Trockenreis Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur	Fr. 39.00	Fr. 34.00
■ Lammrückenfilet mit Knoblauch und Thymian-Honigsauce Röstikroketten Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur	Fr. 39.00	Fr. 34.00
■ Pouletbrust mit Kräuterbutter Countrikartoffeln Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur	Fr. 31.00	Fr. 27.00
■ Pouletgeschnetzeltes Currysauce mit Kokosmilch und Ingwer Im Mandel-Reisring und frischen Früchten	Fr. 28.00	Fr. 24.50
■ „ Clubsandwich “ <i>Gebratenes Pouletbrüstchen zwischen einem Sesambrotchen mit Karotten und Selleriesalat, Spiegelei, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und gebratene Specktranchen</i>	Fr. 20.50	
■ Poulet Flügeli <i>450g ca. 6-8 Stück</i>	Fr. 13.00	Fr. 11.00
■ Hawaii schnitte <i>Brotscheibe mit Weisswein, Schinken, Ananas und Raclettekäse überbacken.</i>	Fr. 18.00	Fr. 15.00
■ Käseschnitte <i>Brotscheibe mit Weisswein, Schinken, Raclettekäse überbacken und dazu ein Spiegelei.</i>	Fr. 18.00	Fr. 15.00

Vegi – Tip

■ Gemüse in Currysauce mit Kokosmilch und Ingwer Im Mandel-Reisring und frischen Früchten	Fr. 24.50	Fr. 21.00
■ Soja-Weizenschnitzel mit Schnittlauchfüllung Rahmsauce mit Pilzen Nudeln Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur	Fr. 27.00	

Kalt und warm kombiniert

Die neun Fitnesssteller

Hausgemachte Salate und frischen Garnituren mit...

		kleiner
■ Schweinesteak mit Kräuterbutter	Fr. 28.00	Fr. 24.50
■ Zwei panierte Schweineschnitzel	Fr. 25.00	Fr. 21.50
■ Swiss Gourmet Beef Entrecôte mit Kräuterbutter	Fr. 37.00	Fr. 31.50
■ Poulet Flügeli (400g ca. 5 Stück)	Fr. 21.00	Fr. 18.00
■ Pouletbrüstchen paniert	Fr. 27.00	Fr. 23.50
■ Pouletbrüstchen mit Kräuterbutter	Fr. 27.00	Fr. 23.50
■ Zwei Hamburger	Fr. 21.00	Fr. 17.50
■ Soja-Weizenschnitzel mit Schnittlauchfüllung	Fr. 21.00	Fr. 17.50
■ Hausgemachte Käsekroketten	Fr. 21.00	Fr. 17.50

Kalte Hauptspeisen

■ Waldheimteller Karotten und Selleriesalat, dazu 160g allerlei aufgeschnittene Fleischsorten etwas Käse und Garnituren	Fr. 18.50	Fr. 15.50
■ Bündnerteller 120g aufgeschnittenes Bündnerfleisch und Bündner Rohschinken mit verschiedenen Garnituren	Fr. 21.00	Fr. 17.50
■ Salatteller Sieben bis acht verschiedene Salate, auch Cervelatsalat, mit allerlei Garnituren	Fr. 14.00	Fr. 12.00
■ Wurstsalat einfach	Fr. 12.00	Fr. 10.00
■ Wurstsalat mit verschiedenen Salaten	Fr. 15.50	Fr. 13.00
■ Wurst-Käsesalat einfach	Fr. 12.50	Fr. 10.50
■ Wurst-Käsesalat mit verschiedenen Salaten	Fr. 16.50	Fr. 14.00
■ Thonsalat einfach	Fr. 12.00	Fr. 10.00
■ Thonsalat mit verschiedenen Salaten	Fr. 15.50	Fr. 13.00
■ Sandwichs mit Parisettli Schinken, Salami oder Käse Rohschinken oder Bündnerfleisch mit Salatblätter, Zwiebeln, Gurken und Tomaten	Fr. 7.50 Fr. 9.50	

KULINARISCHER KALENDER

Frühling

April und Mai

Allerlei Gerichte mit Spargeln, Bärlauch und Erdbeeren

Karfreitag, Ostern und Muttertag

Spezielle Tageskarte passend für diese Tage.

Sommer

Mitte Juni, Juli, August und September

Wunderbare Sommergerichte.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch am...



Konzerte unter freiem Himmel 3. bis 7. Juli 2019

Herbst ist WILDsaison

Ende September, Oktober und November

Verschiedene Gerichte mit Nüsslisalat, Pilzen, Kürbis, Fleisch vom Reh aus dem Gäu, Vermicelle usw.

Silvester

Gepflegtes Menü in sechs Gängen, individuell zusammenstellbar

Die Saison-und Spezialspeisekarten werden jeweils voraus oder beim Wechsel der Jahreszeiten auf unserer Webseite aufgeschaltet.

www.waldheimkestenholz.ch



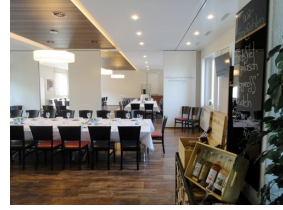
Gäufenster

WINTERGARTEN-RESTAURANT



Panorama

Restaurant-Terrasse im Sommer für die Sinne



NEU SAAL

und

publicroom

kombiniert bis 140 Personen



CATERING

Von einfachen Auslieferungen bis zu kompletten Bankettlösungen

Planen Sie einen Anlass?

In unseren stimmungsvoll renovierten Räumlichkeiten haben Sie beste Aussichten für die ganze Palette des Zusammenseins: Bankette, Feste, Familienfeiern oder die vertraute Zweisamkeit, aber auch für geschäftliche Anlässe wie Tagungen und Seminare. Kulinarisch geniessen Sie frische regionale Produkte in raffinierten Kombinationen und als bodenständige Klassiker.

Wenn Sie möchten zeigen wir Ihnen gerne unsere neu gestalteten Räume.

Herkunftsbezeichnung unserer Produkte

Schwein: Schweiz

Rind: Schweiz

Lamm: Neuseeland

Geflügel: Schweiz

Kalb: Schweiz

Reh: Schweiz aus der Region

Fisch: Dyhrberg, Bianchi und Prodega

Eier: Natura Plus Freiland Prodega

Milch, Rahm: Emmi Schweiz Prodega

Alle Preise sind inkl. 7.7% MwSt.